

УДОСКОНАЛЕННЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО СИРУ З ВИКОРИСТАННЯМ СИРОВАТКОВОГО ПАРАПРОДУКТУ ХАРЧУВАННЯ

Бурлуцька Т.С., Бєлих І.А., Огурцов О.М.
*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

В останнє десятиліття зріс попит на продукти високої поживної та біологічної цінності, в першу чергу, на м'які сири з козячого молока. Одним з можливих напрямків розвитку бізнесу в сироварінні є виробництво таких видів сирів, для яких немає конкуренції з боку асортименту діючих заводів [1].

Мета даної роботи – розробка оптимальної технологічної схеми виробництва м'якого сиру з козячого молока, удосконалення процесу його виробництва, а також поліпшення якості готової продукції для підвищення її конкурентоздатності на вітчизняному та світовому ринках шляхом використання нового препарату «Сироватковий парапродукт харчування» («СПХ») [2].

Сироватковий парапродукт харчування представляє собою сироватку термічно обробленої суміші, що складається з твердого козиного сиру і його підсирної сироватки з концентрацією сиру не менше 5 % [3].

На основі проведеного літературного пошуку запропоновано виробництво м'якого сиру з козячого молока з додаванням «СПХ» на стадії сквашування молока.

У доповіді буде представлений спосіб виготовлення м'якого козячого сиру з додаванням «СПХ» та результати оцінки якості сиру, які показують, що в партіях сиру, вироблених з біопрепаратом «СПХ», значно зменшився присмак і запах, властивий молочним продуктам, вироблених з козячого молока, та збільшився вихід продукту на 1–1,5 %, в порівнянні з аналогічним продуктом без його використання. Також використання вищевказаного біопрепарату забезпечує скорочення термінів його дозрівання продукту на 12–15 діб раніше, ніж при виготовленні аналогічної партії сиру без додавання СПХ. Масова частка білка та незамінних амінокислот виявилася більшою на 2,21 та на 1,55 %. [4].

Література:

1. Оноприйко В.А. Технология сыроделия на мини-заводах / В.А. Оноприйко, А.В. Оноприйко. – СПб. : ГИОРД, 2004. – 224 с.
2. Бурлуцька Т.С. Біотехнологія виробництва м'яких сирів з козячого молока : дипл. проект / Т.С. Бурлуцька. – Харків, 2016. – 76 с.
3. Пат. 58357, Україна. МПК (2011.01), A23C 19/00, A01J 25/00. Спосіб отримання сичужного сиру із козиного молока / Рижкова Т. М.; заявник і патентовласник Харківська державна зооветеринарна академія; № 201011940; заявл. 08.10.2010; опубл. 11.04.2011.
4. Ryzhkova T.N. Development of technology of goat's cheese of «Swiss» group / T.N. Ryzhkova, N.F. Kigel, S.V. Ivanov // Nauka i Sudia – vystavba a architektura moderni informacni technologie technicke vedy. – 2014. – V. 3 (113). – P. 69–75.